



DQ-007-1016019

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. VI) (CBCS) (W.E.F. 2016) Examination

April - 2022

Home Science : Paper No.5

(Food & Nutrition (Food Preservation))

(Old Course)

Faculty Code : 007

Subject Code : 1016019

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

1 અથાણાના પ્રકારો વિશે લખો. 10

અથવા

1 ખાદ્ય બગાડના પરિબળ - સૂક્ષ્મ જીવાણુ વિશે લખો. 10

2 કેનિંગ પદ્ધતિના કોઈપણ ત્રણ તબક્કા વિશે લખો. 10

અથવા

2 બેક્ટેરીયોસીડલ પદ્ધતિ વિશે લખો. 10

3 બેક્ટેરીયોસીડલ પદ્ધતિ વિશે લખો. 10

અથવા

3 આયોનાઈઝિંગ રેડીયેશન અને તેના પ્રાપ્તિસ્થાનો. 10

4 ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંતો વિશે લખો. 10

અથવા

4 ફળરસનાં પેક્ટીનની ચકાસણીની રીતો વિશે લખો. 10

5 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ બે) 10

(1) ફળરસ

(2) હોમમેઈડ ડ્રાયર

(3) જામ, જેલી અને મર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત

(4) અથાણાના બગાડના કારણો

ENGLISH VERSION

1 Write about types of pickles. 10

OR

1 Write micro organisms as a factor affecting causes of food spoilage. 10

2 Write any three step of canning process. 10

OR

2 Types of storage at low temperature. 10

3 Write about Bacteriocidal method. 10

OR

3 Write about Ionizing radiation and its sources. 10

4 Write about Principles of food preservation. 10

OR

4 Write about pectin tastes from fruit juices. 10

5 Write any two short notes. 10

(1) Fruit juices.

(2) Home made drier.

(3) Difference between jam, jelly and marmalade.

(4) Reasons for spoilage of pickles.